


## Procesos de Gestión de Calidad en Hostelería y Turismo



Formación  
continua



Online



Certificado

### OBJETIVOS

- Analizar sistemas y planes de calidad aplicables a empresas de hostelería y turismo. Definir o realizar procesos de control de la calidad de los servicios y productos de hostelería y turismo identificando las características de calidad más significativas. Evaluar los resultados de los datos obtenidos durante los procesos de control de productos o servicios del sector de hostelería y turismo proponiendo actuaciones para a mejora continua

### CONTENIDOS

- La cultura de la calidad en la empresas y/o entidades de hostelería y turismo
  - El concepto de calidad y excelencia en el servicio hostelero y turístico
  - Sistemas de calidad: implantación y aspectos claves
  - Aspectos legales y normativos
  - Plan de Turismo Español Horizonte 2020
- La gestión de la calidad en la organización hostelera turística
  - Organización de la calidad
  - Gestión por procesos en hostelería y turismo
- Procesos de control de calidad de los servicios y productos de hostelería y turismo
  - Procesos de producción y servicio
  - Supervisión y medida del proceso y producto servicio
  - Gestión de los datos
  - Evaluación de los resultados

#### + Información:

+34 915 66 23 38

[formate@cenp.com](mailto:formate@cenp.com)

### CONVOCATORIAS y PRECIOS

#### Duración:

10 horas

#### Impartido en:

[www.cenponline.com](http://www.cenponline.com)

#### Fechas:

Consultar

**Precio: 40€**

Curso bonificable  
por FUNDAE

Colabora:



estás en casa, estás en clase